

Les petits chefs de Malraux n'iront pas à Paris

Une équipe de quatre élèves du collège André-Malraux, encadrée par le chef Jonathan Datin, très investi, comptait bien aller en finale nationale de la Tablée des chefs. Ce ne sera pas le cas.

« **Nous sommes forcément déçus car nous avons pris l'habitude d'aller en finale ! De plus, nous avons plus travaillé que l'année dernière en associant un chef pâtissier,** constate Christophe Leroy, principal-adjoint du collège André-Malraux, à [Granville](#). **Jonathan Datin, chef de l'Edulis, s'est investi sans compter.** »

La sentence est tombée mardi 6 mai. Tout s'était pourtant bien déroulé au long des dix ateliers, dont un à Chausey ! Idem, mardi 29 avril, quand une équipe de quatre élèves a été retenue pour représenter le collège à la finale de la Tablée des chefs à [Paris](#)... Avec le secret espoir de figurer parmi les huit établissements sélectionnés sur les trente-sept collèges participants.

Pas de voyage au [Québec](#)

« **C'est notre quatrième participation. Une équipe du collège a toujours été sélectionnée en finale. Nous avons même gagné le concours en 2023** », rappelle Christophe Leroy.

Tout au long de l'année, une vingtaine d'élèves de 3^e et de Segpa (Section d'enseignement général et professionnel adapté) a suivi dix ateliers culinaires animés par le chef Jonathan Datin. Lors de l'épreuve qualificative, les cinq brigades ont réalisé, en une heure quinze, deux assiettes identiques avec obligation d'utiliser deux légumes et un féculent.

« **Pour que les trente-sept collèges soient sur un pied d'égalité, le thème était imposé par les organisateurs. Ils ont également fourni la grille d'évaluation, comportant sept critères portant sur l'exécution, l'hygiène, le travail par équipe, la présentation, les saveurs** », précise Christophe Leroy.

Au bout d'une heure quinze, chaque équipe a présenté son plat goûté par les jurés et expliqué la recette au jury. Avec son assiette baptisée « les Saveurs des trois saisons », c'est la quatuor

la recette du jury. Avec son assiette baptisée « Les saveurs des trois saisons », c'est le quatuor composé de Camille Lathuillère, Achille Cléreaux, Grégoire Riet et Jade Hérel qui aurait dû représenter le collège, le 20 mai, à Paris. Avec à la clé un voyage au Québec pour l'équipe gagnante.

« Nous n'avons sans doute pas assez correspondu aux critères et attentes du jury. Dommage, Malraux fera mieux l'année prochaine, se console Christophe Leroy. Les élèves gardent un bon souvenir de cette dix séances d'éducation culinaire. Ils ont découvert, pour certains, un univers qu'ils ne connaissaient pas et, nous l'espérons, appris à cuisiner et à avoir envie de bien manger. »



C'est l'équipe orange composée de Camille Lathuillère, Achille Cléreaux, Grégoire Riet et Jade Hérel, qui aurait dû représenter le collège Malraux à Paris le 20 mai pour la finale nationale. Ouest-France